



MACCHIALUPA



## BENEVENTANO FALANGHINA IGT

### **Varietà delle Uve**

Falanghina 100%, Campania, tra la Provincia di Avellino e quella di Benevento

### **Tecnica di produzione**

Dopo la pressatura soffice delle uve e la fermentazione a temperatura controllata, il vino affina in bottiglia per circa due mesi prima della vendita.

### **Caratteristiche organolettiche**

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: intenso ed ampio con sentori fruttati di pesca ed ananas, floreali di magnolia e di miele.

Sapore: morbido e caldo, di buona freschezza e persistenza aromatica.

### **Consigli del produttore**

Accompagna in modo eccelso preparazioni a base di carni bianche e piatti di pesce in genere.

Servire ad una temperatura di circa 10-12°C.

Grad. Alcolica 13% vol.

---

Rocca delle Macie